LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Le temps. Le Mildiou ; — Au sujet de l'Acariose ; — Traitement d'été contre l'Acariose ; — Nécrologie.

L. Roos..... Les vins anormaux.

Dr L. Trabut..... Le cotonnier et la crise viticole.

J. Bernès..... Les éphippigères dans le Var.

N*..... La Bineuse-raseuse Viau.

Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Ecole municipale lyonnaise d'Agriculture de Cibeins ; — L'Ecole d'agriculture de Beaulieu ; — Concours-exposition d'appareils viticoles.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le temps. — Le mildiou

Les quantités d'eau, en millimètres, que les sols de nos vignobles ont reçues pendant la période hivernale, c'est-à-dire du 20 septembre au 20 mars, sont les suivantes :

	Automne 1923 — 1924	Hiver 1924 — 1925
	—	—
Nantes	224 — 228	142 — 170
Rochefort	370 — 234	185 — 110
Clermont-Ferrand	173 — 190	70 — 29
Bordeaux	324 — 180	209 — 244
Toulouse	239 — 133	140 — 125
Perpignan	111 — 138	100 — 47
Besançon	504 — 189	237 — 134
Lyon	424 — 293	143 — 90
Marseille	204 — 147	75 — 104
Montpellier	358 — 317	132 — 81
Alger	308 — 192	170 — 136

Ces pluies n'agissent pas directement sur la végétation, elles sont destinées à s'emmagasiner dans le sol pour être utilisées ultérieurement par les plantes.

Il résulte de ces chiffres que la période hivernale a été à peu près partout plus sèche en 1924-1925 qu'en 1923-1924.

Les Pyrénées-Orientales et l'Aude sont restés insuffisamment alimentées en eau ; et les souches qui, en beaucoup d'endroits, n'avaient pu mûrir ni leurs bois ni leurs fruits, par suite de la sècheresse, ont certainement continué à dépérir.

Dès le mois de mars, la situation s'est modifiée ainsi que le montrent les chiffres suivants, qui s'arrêtent au 30 mai.

	1924		1925		1924		1925
	—		—		—		—
Nantes.....	138	—	142	Besançon. ...	135	—	173
Clermont....	53	—	107	Lyon	116	—	151
Bordeaux....	147	—	269	Marseille	58	—	78
Toulouse	185	—	244	Montpellier ...	100	—	133
Perpignan...	58	—	129	Alger	57	—	102

Les quantités absolues d'eau tombée ne sont pas seules à considérer ; il faut tenir compte aussi du nombre de jours de pluie. Une forte pluie peut laisser l'atmosphère plus sèche que des pluies très fréquentes, mais ne donnant que très peu d'eau. Pour le mois de mai seulement, qui correspond au développement rapide de la végétation, le nombre de jours de pluie a été le suivant :

	1924		1925		1924		1925
	—		—		—		—
Nantes.....	13	—	8	Besançon	5	—	7
Clermont....	5	—	14	Lyon.....	8	—	15
Bordeaux....	12	—	15	Marseille.....	1	—	7
Toulouse.....	9	—	11	Montpellier....	4	—	8
Perpignan ...	4	—	10	Alger	0	—	1

Donc, en 1925, pluies plus abondantes et plus nombreuses qu'en 1924, et créant, par suite, des conditions plus favorables à la croissance de tous les végétaux — l'herbe, les foins sont abondants partout — mais aussi au développement des maladies cryptogamiques : mildiou, anthracnose vraie, black-rot, etc.

Le mildiou, comme il fallait s'y attendre, est apparu presque partout. Dans la partie nord du département de l'Hérault, qui a été battue plus particulièrement par les orages, les dégâts sont déjà par endroits extrêmement importants : les feuilles criblées de larges taches, qui seront pendant longtemps de grandes sources de germes actifs, grappes brunies, recourbées ou fleuries, en tout cas définitivement perdues. De la récolte, il ne restera rien, quelques soins qu'on prenne.

Voici un exemple :

« Sollicité par un de mes amis et voisin, j'ai l'honneur de venir à mon tour solliciter votre haute bienveillance pour un renseignement au sujet d'une très forte attaque de mildiou dont est atteinte la vigne de ce voisin ; à la date du 2 juin, il avait fait déjà trois sulfatages et effectué un poudrage à la poudre cuprique. Malgré tous ces traitements, sa vigne est complètement envahie, je l'ai vue hier, et plus d'un tiers des grappes sont attaquées sinon perdues totalement.

Je vais essayer, Monsieur le Directeur, de vous faire connaître quelques données qui pourraient vous servir de base : une vigne de trois ans de greffe cépages bouschets et aramons, ces derniers les plus atteints, la vigne est située dans un ancien jardin potager, terre alluvion, bords de l'Hérault, entourée de mur ; les ceps sont cotés à la hauteur de 0,20 cent. environ du sol, ce que j'estime un peu bas ; il a fait très tard une fumure au fumier de vache, très gros fumier assez mal enfoui et la terre buttant le pied, avec grand sillon ouvert au milieu de la rangée ; plantée à 2 mètres sur 1 m. il l'a fait monter sur trois fils de fer : le mildiou paraît s'être développé par la base ; je lui ai conseillé immédiatement un sulfatage au sulfate de cuivre pur à la dose de 500 grammes par 100 litres d'eau et 48 heures après un traitement à la bouillie un peu acide : il me demandait si ce ne serait pas bon de dépointer les sarments ; je lui ai dit que je vous soumettrais le cas et d'attendre votre réponse ».

J. D. (Hérault).

Même situation dans le Gard, qui fait suite à l'Hérault, sur les coteaux plus encore que dans les plaines. Et il en est ainsi dans la Camargue, dans certains points des Bouches-du-Rhône, de Vaucluse, de l'Ardèche, de l'Aude, — du Var, ainsi qu'il résulte de la lettre suivante :

« Les vignobles qui entourent le petit village de Brulat, ravagés par une épidémie de mildiou, offrent un aspect lamentable, malgré la lutte opiniâtre des vignerons contre la maladie.

Un traitement préservatif a été fait avec le sulfate de cuivre ; il n'a pas empêché le microbe, favorisé par un temps humide et chaud, d'attaquer les vignes, surtout dans les bas-fonds. Un deuxième traitement curatif n'a pu enrayer la marche de la maladie qui, après avoir envahi les feuilles, atteint et dévore les jeunes grappes en pleine floraison. Devant le peu de résultat donné par les deux premiers traitements, c'est avec peu d'espoir que les viticulteurs ont commencé un troisième sulfatage. Le temps se maintient légèrement orageux, chaud et sans vent. Le mistral, qui pourrait venir à leur aide, s'obstine à ne pas souffler et si aucun remède ne vient, il sera bientôt trop tard pour sauver ce qui n'est pas encore irrémédiablement perdu.

Les vignerons, très inquiets, mettent leur espoir dans la science, qui est venue si souvent au secours des agriculteurs ....

A. E. (Var).

Le Beaujolais, le Mâconnais, l'Yonne, la Champagne, la

Vienne en sont également atteints, moins gravement que le Midi, la végétation de la vigne y étant plus tardive.

Quelles pertes ces premières attaques entraîneront-elles ? Les vignes dont les grappes atteintes sont nombreuses perdront à peu près toute leur récolte, même si le temps devient favorable, car les altérations de la grappe s'accroissent jusqu'après la véraison et même jusqu'à la vendange.

Quant à celles dont les feuilles seules sont malades, tout dépendra du temps à venir. Depuis huit jours, le beau temps est général, le Bulletin de l'office météorologique n'indiquant de la pluie nulle part; et s'il persiste, le mal s'arrêtera, sauf dans quelques régions du Midi. Mais s'il pleut fréquemment, il faut s'attendre à des dommages extrêmement importants partout.

Dans le Midi, la première attaque, je veux dire la première contamination venue des germes du sol a du débuter le 4 mai et se continuer avec les pluies générales du 5 et 6, qui ont fourni, suivant les localités, 11, 15, 18, 20 millimètres d'eau. La première invasion, c'est-à-dire les premières taches, prévue par la station de Bel-Air pour le 13 s'est montrée d'une part le 11 et d'autre part le 14, donc 7 jours après les pluies de contamination.

Ces pluies ont été plus particulièrement abondantes dans la partie nord de l'Hérault : Mudaison, Mauguio, Saint-Christol et dans la région des coteaux du Gard. Aussi les premières invasions y ont-elles été violentes, favorisées par l'avance de la végétation qui offrait une surface considérable aux atteintes des germes et par une température élevée due à la couleur rouge et aux cailloux de la surface: Les attaques précoces frappent plus les coteaux que la plaine ; pour les tardives, c'est l'inverse.

Les pluies du 8 et du 9 mai. ont assuré la continuation de la première attaque venue du sol.

Mais à partir du 14 et jusqu'au 18, les taches avec efflorescence, sont devenues nombreuses et portant de nombreux germes.

Ces germes, par temps calme, ne s'éloignent que de quelques décimètres de la tache mère, ils restent sur la souche qui les a produits ou sur les souches voisines. Par vent sec, ils vont souvent très loin, mais souvent ils ne sont plus vivants quand ils arrivent à destination. Par vent humide, ils restent actifs, même portés à de grandes distances. Or, du 15 au 18 un vent très humide a soufflé du Sud et il était à prévoir que des taches plus ou moins nom-

breuses se déclareraient disséminées partout après la pluie la plus prochaine. C'est ce qui a eu lieu : la pluie du 19 a provoqué une nouvelle attaque, — même dans les vignes restées jusqu'alors indemnes — et dont les tâches prévues pour le 26 se sont montrées le 26. Les pluies du 23, du 25, du 28 ont assuré de nouvelles attaques qui sont devenues apparentes aux dates prévues. Il y a donc eu, pendant une période assez courte, superposition d'attaques rapprochées dues aux germes des tâches apparues le 14.

Enfin, le 6 juin, une petite pluie de 1 millimètre 9 à Montpellier a mis en route une nouvelle invasion qui est apparue le 13.

On a manifesté quelque surprise de voir les grappes aussi ou plus atteintes que les feuilles.

Il n'y a pas de raison pour qu'elles le soient moins ; il y en a même, parfois, pour qu'elles le soient davantage : c'est notamment : 1° quand la pluie de contamination est assez légère pour rester à la face supérieure de la feuille, par où celle-ci est invulnérable, alors que les grappes sont vulnérables sur toute leur étendue. 2° Il y a encore un autre moment où elles sont plus spécialement exposées à la maladie : c'est tout de suite après la floraison, quand étant encore dressées, les rameaux se recourbent vers le sol : on ne voit qu'elles au-dessus des souches ; 3° enfin si un traitement très hâtif protège bien les feuilles, les grappes qui s'en dégagent ensuite ne sont pas préservées. On conçoit donc que les grappes puissent devenir malades sans un feuillage sain.

Les échecs sont dus à ce qu'on ne s'attendait pas à une première attaque importante, qui du reste ne l'a été que dans les vignes précoces. Le 1er traitement a été trop retardé ; les grappes ont été envahies comme les feuilles. Depuis longtemps cependant on conseille de faire le premier traitement dès que les grappes sont détachées des feuilles et de les couvrir de bouillie, on sait pour quelles raisons.

La première invasion se manifeste en des points bien déterminés et non sur toute l'étendue du vignoble. Dès qu'elle est constatée, il faut enlever toutes les feuilles du tronc malades ou non et toutes celles qui portent des taches — ainsi que les grappes atteintes — et ensuite de barbouiller la souche en dedans et en dehors avec une bouillie à 3 o/o de sulfate. Il s'agit d'éteindre les premiers foyers qui, en envoyant des germes au loin, disséminent et généralisent la maladie.

Actuellement dans toutes les régions contaminées, il faut donc continuer les sulfatages et surtout les poudrages aux poudres cupriques, qui atteignent les grappes plus facilement que les liquides.

Le rognage est une arme à deux tranchants. La suppression des pousses terminales contaminées ou portant des taches est efficace, elle supprime des germes, elle permet l'exécution plus rapide et plus complète des sulfatages, mais elle provoque aussi la formation de nouvelles pousses qui seront très sensibles au mildiou. On peut la pratiquer, mais en n'oubliant pas quelles peuvent en être les conséquences.

Au sujet de l'Acariose

« Je viens de lire sur le *Progrès Agricole* de ce jour la lettre que vous adresse M. le Dr Faës. Je crois utile d'attirer votre attention sur le dernier paragraphe de cette lettre où il est dit : « Pour toutes les applications avec les polysulfures, il y a lieu d'utiliser des appareils pulvérisateurs *étamés*, le cuivre ordinaire étant très facilement attaqué par la solution ».

D'après cela on pourrait croire les appareils étamés inattaquables.

Pratiquement il n'en est pas ainsi et je crois utile de prévenir les viticulteurs qui voudraient employer les polysulfures acalins; que même les pulvérisateurs bien étamés intérieurement et extérieurement ne résistent pas à leur action corrosive. Ils résistent plus longtemps, voilà tout.

Peut-être résisteraient-ils plus longtemps encore, si le cuivre avait été étamé avant leur fabrication ; l'étamage étant mieux fait.

J'ai employé les polysulfures alcalins Hugounenq, en 1906 ou 1907, avec des appareils que j'avais fait étamer avec soin, ils ont été rongés. Je fis faire un pulvérisateur en tôle plombée, espérant qu'il ne serait pas attaqué; il ne dura pas plus que les autres. Les robinets des lances ne fermaient plus, les jets de sortie s'agrandissaient; je fus obligé de faire faire des jets en étain.

D'ailleurs, en mai 1921, je vous adressai une note sur les polysulfures que vous avez publié en juin de la même année. Ce que j'en disais alors n'a pas été réfuté, que je sache.

Il me semble pourtant avoir lu quelque part que M. Vermorel fabrique un pulvérisateur spécial avec un métal qui n'est pas attaqué par les polysulfures. Si c'est exact, il est préferable de se procurer ce nouveau pulvérisateur; ou bien on pourrait utiliser les pulvérisateurs à récipient en verre.»

L. Capitoul
officier du M. A., Régisseur.

Traitement d'été contre l'Acariose

« Luxuriantes la première année de leur greffage (1923), nos jeunes plantations ont été envahies en 1924, par le rougeau. Cette année, malgré une forte fumure, le rougeau n'est pas la seule maladie en cause : un certain nombre de plants, même parmi ceux qui avaient poussé avec le plus de vigueur

l'an passé, restent rachitiques et paraissent atteints d'acariose. Contrairement à la remarque de l'un de vos correspondants, le carignan est plus particulièrement atteint ; l'aramon et l'alicante restent indemnes.

Il y aurait intérêt, sans attendre le traitement d'hiver que vous conseillez dans le dernier numéro du *Progrès agricole*, à arrêter dès maintenant l'extension d'une maladie dont l'influence sur le développement de la végétation ne peut qu'être défavorable.

Je vous serais donc obligé de bien vouloir me faire connaître si la vigne supporterait en ce moment une légère pulvérisation au polysulfure et si un tel traitement paraît devoir être efficace. Quel serait la dose de polysulfure à employer? »

La question posée par notre correspondant est à l'étude. A 1 o/o les polysulfures ne brûlent généralement pas la vigne. On peut donc essayer, mais essayer aussi les soufrages répétés.

L. Ravaz.

Nécrologie

E. Maroger. — Nous avons le très vif regret d'apprendre la mort prématurée de M. E. Maroger. Il disparaît au moment où ses vues et son œuvre triomphaient — peut-être trop. Ses procédés de conduite de la vigne ont eu des partisans nombreux, autant à l'étranger qu'en France et dans les grands crus comme dans les médiocres. Quelques jours avant sa mort, le Gouvernement de l'Argentine lui avait demandé d'aller faire des conférences aux viticulteurs de ce pays.

Sa méthode de culture du sol a posé de nombreuses questions d'ordre purement scientifique, qui sont actuellement à l'étude.

M. Maroger a été, en viticulture, un des novateurs les plus hardis des temps présents. Membre de l'Office agricole du Midi, du Conseil d'administration de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, etc., il s'est toujours efforcé de chercher et de divulguer le vrai et le bien. Nous prions tous les siens d'accepter en cette douloureuse circonstance, l'assurance de nos vives et sympathiques condoléances.

L. R.

Erratum. — Dans notre précédent numéro, page 561, 6e ligne. Lire : Or, en **1904**, nous produisions... (au lieu de 1914).

LES VINS ANORMAUX [1]

En 1921 (2), je signalais déjà les difficultés que les chimistes rencontraient à conclure au mouillage des vins, par suite de l'existence de vins *naturels*, mais de composition si anormale, que parfois aucun des divers rapports œnologiques indiqués pour apprécier cette fraude, n'était satisfaisant.

Je suis autorisé, par mes observations personnelles, et celles de quelques-uns de mes collègues, à déclarer que ces vins anormaux, exceptionnels il y a trente ans, deviennent de plus en plus nombreux.

Cette progression apparaît nettement par les faits suivants :

Sur 201 analyses, faites à la Station Œnologique de l'Hérault, de vins du département de la récolte 1896, sous les auspices de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, il n'en a été trouvé *aucun* dont la somme alcool + acidité de Gautier fut inférieure à 12,5.

Sur 143 analyses, faites dans les mêmes conditions de la récolte de 1898, le résultat a été le même.

A cette époque les rapports Blarez, Halphen et Roos, n'étaient pas encore entrés dans la pratique courante.

Dix ans après, en 1908, M. Descomps signalait (3), que sur 41 analyses de vins authentiques, dont 29 de la plaine de Beaucaire et Tarascon, 1 de Camargue et 11 de Segonnaux (bas-fonds le long du Rhône), neuf de ces analyses comportaient une conclusion de mouillage, d'après les rapports Blarez et Halphen.

Le même auteur reprenait en 1909 (4), l'étude des vins des mêmes terrains et publiait les analyses de 6 vins, faits par lui-même, sur lesquelles trois comportaient la conclusion de mouillage d'après la somme Gautier et les rapports Blarez et Halphen. Un de ces vins du cépage Grand Noir, apparaissait comme mouillé à 20 o/o d'après le rapport Halphen.

M. Hugues, chef des travaux à la Station Œnologique de l'Hérault, a fait lui-même en 1919 au laboratoire, en 1920 au laboratoire et en grand à la propriété, et encore au laboratoire en 1921, des vins de Grand Noir (5).

Aucun de ces vins n'atteint une somme alcool + acidité totale de 12,5 et un d'eux seulement pouvait être déclaré faible mais naturel, les autres, dont celui fait à la propriété, devaient être déclarés fortement mouillés par les rapports Blarez, Halphen et Roos.

Ces raisins provenaient d'un domaine situé dans la banlieue de Montpellier.

En 1924, la Station Œnologique de l'Hérault a effectué 84 analyses complètes de vins pour le public, au cours de l'année.

La très grande majorité de ces vins provenaient de vignobles en plaine, en culture intensive, avec dominante du cépage Aramon, parfois conduit

---

(1) Communication faite le jeudi 7 mai 1925, à la réunion du Conseil d'Administration de la C. G. V. à Narbonne, et le mardi 9 juin, à la Société Départementale d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault à Montpellier.

(2) Le mouillage des vins. *Ann. des Fals.* 1921.

(3) *Bulletin de Pharmacie du Sud-Est*, août 1903.

(4) *Annales des Falsific.*, 1909.

(5) *Annales des Falsific.*, 1922.

sur fil de fer, et nous avions sur eux, tant par leur origine, que par la moralité connue des propriétaires, toutes les garanties de loyauté qu'on pouvait avoir pour des vins qu'on n'a pas faits soi-même.

Or, sur ce chiffre de 84 :

23 seulement ont pu être déclarés, de composition normale loyaux et marchands.

58 ont dû être déclarés naturels, par conséquent loyaux, mais non marchands, en ce sens que par leur composition et notamment par leurs rapports Blarez et Halphen, ils devaient être considérés comme mouillés, par tout laboratoire ignorant leur origine et leurs conditions de culture.

Sur ces 58 vins, 18 eussent été suspects d'un mouillage de 5 à 10 o/o et 40 d'un mouillage supérieur.

Enfin, pour 3 sur les 84, la conclusion de mouillage a été prise.

Voici, à titre d'exemple, les résultats analytiques d'un de ces vins déclarés naturels, mais non marchands.

Alcool 8,85 (relativement fort) ; extrait 17,25 ; acidité fixe 2,55 ; acidité volatile 0,75, c'est-à-dire mouillé d'après les rapports Blarez, Halphen et Roos, de 16 à 23 o/o, suivant le rapport considéré.

Mais ce même vin accuse 2,75 de cendres, avec 1,55 d'alcalinité, et 5 gr. 03 de potasse totale, et ces chiffres deviendraient anormalement forts si on eur faisait subir la correction du mouillage pour un vin dont le titre alcoolique lui-même corrigé, serait supérieur à 10.

Donc, on le voit nettement la proportion des vins anormaux est en progression effrayante.

A quelles causes faut-il attribuer ces faits indéniables ?

A celles que je signalais en 1921 : Descente de plus en plus marquée des vignobles de coteaux dans les plaines et les bas-fonds, jusqu'ici consacrés à des cultures beaucoup plus utiles au point de vue général ; à l'adoption de cépages auxquels on ne demande que du rendement en volume, sans préoccupation de qualité ; à la culture extra-intensive, sur palissage, avec taille beaucoup trop généreuse ; à l'influence des maladies cryptogamiques, dont l'action se marque avec beaucoup plus d'intensité dans les bas-fonds que sur les coteaux ; aux irrigations excessives et surtout tardives, etc., etc....

Veut-on un exemple de ce que peuvent faire les irrigations tardives ?

Il m'a été fourni en 1924 par des raisins provenant d'une vigne submergée par inondations d'un cours d'eau voisin. On n'a pu faire la vendange qu'après retrait des eaux et séchage suffisant du sol. Ces conditions sont tout à fait comparables à celles que crée une irrigation tardive.

Le vin obtenu avait 7°0 ; 3,57 d'acidité totale dont 0,54 de volatile. D'où mouillage de 14 o/o pour Halphen et de 10 o/o pour Blarez en prenant les rapports les plus favorables dressés pour les Aramons de plaine.

Veut-on aussi un exemple de ce que peut donner le palissage sur fil de fer permettant une taille extra-généreuse.

Dans les sables du littoral, une partie d'une vigne d'Aramon a été palissée sur six fil de fer, le restant laissé à la culture ordinaire en gobelet. En 1923, la récolte de la vigne palissée a été de 379 hectos à l'hectare contre 157 pour la vigne laissée en gobelet. En 1924, les mêmes chiffres ont été 348 contre 176. Je n'ai pas eu les vins de 1923, mais j'ai eu ceux de 1924 qui présentaient l'un et l'autre les caractères d'un mouillage avec des titres en alcool de 5,9 et 6,9.

Cela explique la conclusion de M. Fonzes-Diacon, d'une communication du 12 janvier 1925 à l'Académie d'Agriculture.

« Voilà pourquoi, dit-il, je ne puis m'empêcher de penser, que le fil de fer « pourrait bien finir par étrangler la viticulture ».

La culture intensive des cépages qui s'y prêtent bien, est de plus en plus fréquente. En fait, actuellement, on ne reconstitue plus guère les vignes de coteaux trop vieilles, mais on en établit de nouvelles, dans les plaines qu'on recherche les plus riches et toujours à cépages à grand rendement, l'Aramon dominant, mais souvent associé au Grand noir ou au Petit Bouschet, pour la couleur qu'ils apportent, remontant celle par trop insuffisante de l'Aramon.

Je ne puis que répéter, en l'accentuant, ce que je disais en 1921 : « Les « cas sont très fréquents où l'analyse est impuissante à distinguer *sûrement* « un vin mouillé d'un vin naturellement faible ou anormal ».

La conséquence immédiate de cette situation est que la répression de la fraude par mouillage devient impossible ou tout au moins inopérante, la conscience des experts étant soumise à une trop rude épreuve, sauf le cas où on pourrait procéder par comparaison, ce qui ne peut guère se trouver que chez le débitant, et encore.

Une telle situation ne peut pas se prolonger sans les plus graves périls pour la viticulture normale, et sans ruiner à bref délai la réputation des vins français.

Il ne faudrait pas croire d'ailleurs que ce soient seulement les vins ordinaires de grande consommation mais de composition normale qui souffrent de cet état de choses. Déjà, de nombreux petits crus de réputation locale, cependant suffisante pour justifier une appellation d'origine ont disparu, en tant que qualité, par introduction de cépages à grand rendement. Ceux-ci se sont même introduits dans quelques grand crus, modifiant, en l'abaissant, leur qualité habituelle, ainsi du reste que leurs caractères analytiques.

La liberté est une belle chose, sans doute, mais l'intérêt général en est une autre, et il n'est pas douteux que ceux qui abaissent par une production excessive la qualité des vins, jouissant ou non d'une appellation d'origine, portent atteinte à l'intérêt général, en outre de la concurrence qu'ils font aux producteurs de vins normaux de la même région.

En Suisse on est moins tolérant, témoin la loi votée en novembre 1924, à propos de la reconstitution des vignes du canton de Vaud, qui par son article 3, interdit la plantation de cépages blancs autres que ceux qui ont fait, jusqu'ici, la réputation des vins Vaudois.

En France, l'Etat n'intervient pas, ou, du moins, n'intervient plus, pour réglementer les vignobles, cependant l'idée n'est pas abandonnée, témoin le numéro du 5 février 1925 du journal C. G. V., organe de la puissante Confédération Générale des Vignerons, dans lequel on peut lire, sous le titre de « la Politique du vin » :

« L'Etat doit enrayer par des mesures appropriées, la plantation des « vignes en surnombre, dans les terrains propres à la culture du blé.

« L'Etat doit réglementer les plantations d'hybrides, qui favorisent la « surproduction et dont les produits peuvent nuire à la bonne réputation « des vins de France à l'étranger.

« L'Etat doit, au contraire, encourager sur les vraies terres à vigne, le

« retour aux anciens cépages, qui, s'ils ne donnent pas la quantité, fournis-
« sent au moins la qualité ».

Mais, sans aller jusqu'à une réglementation des plantations, ne pourrait-on pas faire quelquechose ?

Par décrets, et notamment par celui du 19 août 1921, des vins cependant naturels, je veux dire n'ayant subi aucune adultération, sont déjà écartés de la consommation ? Tels sont les vins avariés, parce qu'ils ont plus d'acidité volatile ou moins de tartre que les vins sains, et les vins de surpressurage dont la composition est anormale, par *excès* de la plupart de leurs éléments.

Pourquoi n'en serait-il pas de même pour les vins de composition anormale *par défaut* d'un ou plusieurs de leurs composants ?

La très grande majorité des viticulteurs approuverait certainement une telle mesure, et la résistance de ceux-là même qui produisent ces vins, qui ne sont qu'une faible minorité, ne serait pas invincible ni peut-être même aussi grande qu'on pourrait le croire.

Les producteurs de vin de composition anormale à 300 hectol. à l'hectare, (ce qui ne veut pas dire que 300 hectos à l'hectare seront toujours des vins anormaux), peuvent encore réaliser de sérieux bénéfices en vendant ce vin pour alcool, même au cours le plus faible de 3 fr. pratiqué au cours de cette année, tandis que les producteurs de bon vin à 10° sont en perte au cours de 6 fr. le degré.

Enfin, la Confédération Générale des Vignerons, ne paraît pas non plus devoir être hostile à une telle réforme, puisque le numéro du 21 janvier dernier de son organe envisage : « la soupape de sûreté par la distillation des vins anormaux d'abord et des petits vins ensuite ».

En tous cas les laboratoires devraient adopter très généralement la formule : « *Vin naturel, mais faible, de composition anormale, et pour ce fait non marchand* » pour conclusion de toutes les analyses dans lesquelles les rapports Blarez et Halphen auraient été trouvés nettement en dehors des limites données.

Une telle formule ne pourrait sans doute pas être utilisée pour les échantillons du Service de la Répression des fraudes (la question est encore à examiner) mais elle pourrait l'être pour tout échantillon apporté à titre consultatif, à un laboratoire officiel ou non. Le producteur ou l'acheteur serait ainsi informé, qu'un tel vin mis à la circulation peut être pour lui la cause de graves difficultés.

Cette conclusion généralement appliquée non seulement par les laboratoires officiels, mais aussi par tous les autres, aurait certainement comme conséquence immédiate, une diminution sensible de la longueur des bois de taille, à laquelle correspondrait une réduction du rendement, mais aussi une amélioration de la qualité.

Il serait désirable enfin, comme je l'ai proposé en 1921, que les vins de mélange ou de coupage, ne pouvant pas justifier d'une origine nettement déterminée, ne puissent pas être vendus sous congé, c'est-à-dire à la consommation directe, s'ils ne présentent pas une composition minima qu'une commission compétente serait amenée à établir. J'avais proposé 9° d'alcool 4 comme rapport alcool extrait réduit, et 3,50 d'acidité fixe, toutes restrictions concernant les vins avariés restant en vigueur. Le consommateur a le droit, contre son argent, d'avoir du vin de composition moyenne et normale quand il n'achète pas un vin d'origine déclaré.

En terminant, je voudrais souligner le grave danger que présente la situation actuelle, tant pour le producteur de vins anormaux que pour l'acheteur de ces produits.

Je vais le faire en citant les exemples suivants :

Une expédition d'un vin de plaine du Midi est faite par eau, dans le Nord-Est de la France. A destination, le service de la répression des fraudes prélève un échantillon qui, analysé a donné : alcool 7,4, extrait 22,2, cendres 2,85, potasse totale 6,50, acide tartrique total 0,05, acidité fixe 3,1.

L'acidité fixe, seule, est faible et conduit à la conclusion de mouillage par les rapports Blarez et Halphen, conclusion qui a été prise par le laboratoire officiel de la région, mouillage évalué à environ 10 o/o.

Il est évident, étant donné l'origine et une telle composition, qu'il s'agit d'un vin naturel ; nombre de vins naturels se rencontrent d'ailleurs d'une composition beaucoup plus faible et bien mieux que celui dont il s'agit, prêteraient à une conclusion de mouillage plus sévère.

Je ne sais trop pourquoi, dans ce cas particulier, l'affaire est arrivée devant le tribunal, sans qu'il y ait eu l'expertise habituelle.

Résultat : condamnation en correctionnelle pour l'expéditeur de cette marchandise, d'ailleurs partie de la propriété sans passer par ses magasins. Affichage du jugement à son domicile, et insertion dans les journaux de la région. Dommages au destinataire et au Syndicat des viticulteurs, partie civile, amende et droits de l'alcool à la régie, au total casier judiciaire et la bagatelle d'une centaine de mille francs sans compter l'atteinte portée au crédit du négociant sur la place.

L'affaire a été portée à la Cour d'Appel du ressort ; elle y est peut être encore pendante, et j'ignore ce qui en adviendra. J'espère que le Jugement de 1re Instance sera réformé, mais déjà avoir eu suspendu sur sa tête pendant des mois, la menace de la ruine morale et matérielle quand on n'a rien fait pour la mériter, est chose douloureuse.

Mais, si cette affaire, comme cela est tout à fait vraisemblable, se termine par un acquittement on peut bien admettre, dans des cas moins évidents, qu'une condamnation définitive pourrait intervenir. (1)

Le second exemple intéresse un producteur, ayant expédié du vin pour la vente au détail.

Un bulletin d'analyse du laboratoire officiel de la région avait signalé ce vin comme suspect de mouillage.

L'inculpé, sûr de ses opérations, avait, bien à tort, renoncé à l'expertise contradictoire.

Poursuites et jugement du Tribunal de 1re Instance de Montpellier, condamnant le producteur, correctionnellement, puis sur intervention de la régie aux formidables droits que l'on sait.

L'affaire n'est pas encore terminée car appel a été relevé par la Cour de Montpellier qui à l'heure actuelle n'a pas encore jugé.

Il y a tout lieu d'espérer qu'elle se terminera elle aussi par le relaxe de l'inculpé, car une expertise, heureusement possible, car il existait des échantillons, a été ordonnée.

En tout état l'inculpé est certainement dans les transes depuis plus de trois mois que cette affaire est déclanchée.

Une décision qui éliminerait de la consommation des vins naturels mais

(1) Depuis l'époque où cette communication a été faite, l'arrêt de la Cour a été rendu. Il relaxe l'inculpé.

de composition anormale, en limitant leur emploi à la distillerie où à la vinaigrerie, éliminerait du même coup la possibilité d'erreurs judiciaires de ce genre.

Les vins de composition anormale sont toujours le produit de la culture extra intensive des cépages à grand rendement dans les plaines fertiles.

Si la décision était prise de n'admettre ces produits incomplets de la vigne que pour la distillerie et la vinaigrerie, le commerce prévenu des embarras que peut lui causer une telle décision, n'achètera plus,dans les vignobles de plaine à grand rendement qu'il connait bien comme les seuls susceptibles de produire ces vins anormaux, sans s'assurer que les vins sortant de ces vignobles ont une composition correcte.

Les producteurs eux-mêmes, se sachant sous le coup de la menace de la distillerie ou de la vinaigrerie, ne manqueront pas de déterminer ou de faire déterminer la composition de leur vin pour savoir si oui ou non elle est normale.

Ce n'est pas plus difficile pour eux, que de savoir si un vin, en voie d'avarie, a atteint ou non la limite à partir de laquelle il doit être écarté de la consommation.

Si donc un commerçant ou un producteur mettait en circulation un vin de composition anormale, ce serait à ses risques et périls, mais il ne faudrait pas cependant que la sanction soit trop rude. Il ne s'agit pas, en effet, d'une *fraude au point* de vue légal, mais d'une simple infraction.

Quand il y a fraude, un vin devient *dilution alcoolique*. La régie intervient en même temps que le tribunal avec son cortège d'amende et de quintuples droits sur l'alcool, ce qui serait évidemment excessif pour un vin naturel, n'ayant qu'une composition anormale.

Les vins avariés et les vins naturels anormaux peuvent être, de bonne foi, mis à la circulation, et s'il est juste qu'ils soient écartés de la consommation pour être soumis à la distillerie ou à la vinaigrerie, il serait juste également qu'ils ne puissent pas être qualifiés, *dilution alcoolique*, ni être l'objet d'une sanction correctionnelle.

L. Roos,
Directeur de la Station Œnologique
de l'Hérault.

LE COTONNIER ET LA CRISE VITICOLE

Depuis que les viticulteurs ont constaté qu'ils avaient trop planté, ils cherchent à conjurer une crise imminente de mévente et, comme pour une maladie grave, on propose beaucoup de remèdes.

Les mesures antilibérales de limitation ne seront pas nécessaires. La statistique d'un côté et le bon sens des viticulteurs de l'autre suffiront à déterminer l'arrêt de plantations qui mènent à la surproduction et à la ruine.

Mais comment utiliser les terres qui étaient déjà destinées à la vigne.

En Algérie, la réponse est trouvée, on s'y livre à la culture, encore trop méconnue, du Cotonnier.

Le Cotonnier est en Algérie depuis vingt ans cultivé sur une assez grande

surface, pour qu'il soit possible d'évaluer les bénéfices à tirer de cette culture et de les comparer avec ceux que ne donne plus la vigne.

La persévérance des colons du Chélif, aidés par les Stations expérimentales du Gouvernement, a établi, d'une manière irréfutable, que le Cotonnier, en Algérie, peut donner des bénéfices très élevés atteints par aucune autre grande culture.

Les Cotons introduits et sélectionnés atteignent sur les marchés de France et de l'étranger les plus hauts prix. La récolte de 1924 a été vendue par la Coopérative Cotonnière d'Orléansville à des prix qui ont passé de 2.000 fr. à 2.600 fr. les 100 kilog., alors que le terme au Havre ne dépassait pas 1.200 fr.

L'Algérie peut produire des Cotons de luxe à longues soies, du type égyptien. Les Cotons Algériens sont déjà plus uniformes, ils iront en s'améliorant. La sorte qui jouit de la faveur des colons et des acheteurs est le *Pima*, mutation fixée du Mitafifi. Cette variété propagée par le Service botanique n'est pas toujours pure dans les grandes cultures, elle a été depuis son introduction (1916) mélangée avec le *Yuma* dérivant aussi du Mitafifi. Par les soins des Stations expérimentales l'épuration sera réalisée avant peu.

Ces Cotons se classent dans les longues soies de 37-40 mm., ils sont recherchés par les filatures qui produisent des fils très fins et très résistants, ils sont équivalents des Sea Island ou Géorgie longues soies devenus rares sur le marché.

Le Gouvernement général de l'Algérie a interdit toute introduction de graines de l'étranger pour préserver la Colonie des parasites très dangereux comme le Ver rose des capsules (*Geleichia*) qui proque en Egypte une véritable crise cotonnière par suite de la réduction des rendements.

En Algérie les cultures expérimentales faites sur des surfaces importantes, comme les grandes cultures des colons ont obtenu un rendement très élevé à l'hectare de 750 à 500 kilog. de coton fibre dans les terres irriguées et de 350 à 250 dans les terres non irriguées.

500 kilog. de fibres vendues 20 fr. le kilo donnent 10.000 francs et les mille kilog. de graines 700 à 800 fr., les dépenses atteignent environ 2.000 fr.

Dans cette reprise de la culture du Cotonnier on doit signaler le rôle important joué par les Coopératives cotonnières. Les Coopératives prennent livraison des cotons bruts au moment de la récolte, les égrènent et vendent au mieux. Les Coopératives distribuent les graines des lots qui ont donné les meilleurs résultats. Les Coopératives sont assistées par le Service de l'expérimentation qui dans les Stations d'Orléansville et de Ferme blanche étudie les variétés obtenues et aussi les meilleurs modes de culture. Le colon reçoit les instructions qui découlent des observations du Service technique de génétique. Le producteur évite ainsi tout intermédiaire ou organisation parasite qui ferait un prélèvement sur les bénéfices.

En 1925, il a été fait de nombreux ensemencements de Cotonnier à l'irrigation et sans irrigation.

La variété de ces cultures ne peut manquer de préciser les conditions de l'extension du Cotonnier en terrain non irrigué. Ce qui est d'une grande importance pour la substitution du Cotonnier à la vigne défaillante.

Des terrains défoncés pour la vigne ont été, ce printemps, ensemencés en coton.

L'année dernière déjà quelques hectares de vigne ont été arrachés, le Coton y a donné de beaux bénéfices, et en 1925 le Cotonnier a pris encore de la place à la vigne.

Si le Cotonnier non irrigué ne donne pas partout satisfaction, il est possible de trouver dans la profondeur du sol une abondante réserve d'eau artésienne ou ascendante. Le pompage en rivière est aussi pratiqué pour une meilleure utilisation des eaux superficielles, en attendant la construction des grands barrages projetés.

En un mot la crise viticole détermine en Algérie une fièvre du Coton et dans un avenir très prochain l'Algérie se classera parmi les pays producteurs des meilleurs cotons.

Le Cotonnier, en permettant de limiter l'étendue du vignoble, aura ainsi contribué au salut de la viticulture.

Dr L. Trabut.

LES ÉPHIPPIGÈRES DANS LE VAR

Les éphippigères font de nouveaux dégâts dans les vignobles. M. Bernès, directeur des Services agricoles du Var, expose dans la note suivante les tentatives faites ou à faire pour combattre ces ennemis.

On désigne sous le vocable provençal de *Boudragos ou Boudroyos*, divers insectes nuisibles voisins des sauterelles.

Au point de vue entomologique, ces parasites appartiennent à des genres et à des espèces très divers ; ce sont surtout des *Ephippigères* et des *Barbitistes*.

Ils sont caractérisés par des antennes aussi longues ou plus longues que le corps, par des ailes rudimentaires, réduites à des moignons, par des membres très longs, ce qui explique l'agilité pour les déplacements effectués en marchant ou en sautant. Les femelles ont l'abdomen prolongé par un appendice (oviscapte) sorte de sabre allongé pointu (Ephippigères), court et tronqué (Barbitistes), utilisé pour la ponte dans le sol. Le corselet est en forme de selle large, courbe, relevée en arrière et plus ou moins rugueuse (Ephippigères) ; de selle étroite, presque horizontale, très peu relevée et plus lisse (*Barbitistes*).

Dans chacun de ces genres, nous avons plusieurs espèce : (E. provincialis, E. Terrestris ; B. Berenguieri, B. Fischeri, surtout).

L'évolution de ces insectes a lieu comme suit : les femelles effectuent en juillet, août, des pontes isolées, dispersées dans les bois surtout, mais aussi dans les champs, vignes, buissons. En avril-mai les œufs éclosent et les jeunes larves envahissent les cultures les plus diverses. Souvent cantonnées dans les forêts, elles y dévorent les cistes, les genêts, aubépines, chênes-verts, chêne liège, même les fenouils, les lentisques, etc.

Si ces ennemis ne sont pas nés dans les vignes, ils s'y précipitent généralement par bandes et ils ont tôt fait de détruire feuilles, fleurs, jeunes rameaux. Les pousses des greffes de l'année sont particulièrement atteintes et leur disparition est l'affaire de peu de jours. Le nombre des individus est parfois tel que le feuillage en est couvert. Les arbres fruitiers ne sont pas plus favorisés : pêchers, abricotiers, cerisiers, oliviers, figuiers même

sont rapidement dépouillés par des centaines de ces parasites sur un même sujet. Dans les jardins, peu de plantes sont épargnées et dans les prairies artificielles, la luzerne leur convient surtout.

Le Var est, en ce moment, sérieusement envahi. Dans plus de vingt-cinq communes, ce sont des Ephippigères ou des Barbitistes, ou les deux groupes plus ou moins mélangés, que l'on rencontre par masses inquiétantes, nous laissant perplexes pour l'avenir, si un *ennemi naturel* ne vient secourir les quelques efforts tentés par les propriétaires des cultures atteintes.

Nous disons volontairement « quelques efforts », non pour indiquer que l'on n'agit pas assez activement, mais pour bien montrer que la lutte est difficile, voire même impossible, lorsque les parasites sont répandus, comme cela se produit souvent dans les bois peu accessibles et dans les terrains abandonnés des pentes des Maures et de l'Estérel ! Nous allons résumer ce que l'on a tenté et ce que l'on devrait vulgariser le plus possible.

I. — *Dans les bois et les terrains nus :* Si cela ne présente aucun *danger*, en *période autorisée*, passage du *petit feu* ; débroussaillement en mars-avril, sur les bordures des bois et incinération sur place des éléments abattus ; destruction des haies et buissons envahis autour des champs cultivés, barrage partiel ou continu de *son mélassé ou arseniqué.*

Ce poison préparé par les pharmaciens, droguistes, syndicats, est obtenu en brassent énergiquement 100 kilos de son et 5 à 8 kilos d'acide arsénieux, mélange sur lequel on verse peu à peu, en mélangeant bien, une dissolution de 10 litres de mélasse dans 20 litres d'eau.

Toutes les précautions utiles doivent être prises dans les diverses manipulations des produits asenicaux.

Lorsque les sous-bois sont très envahis, les pulvérisations d'*acide sulfurique* à 10-15 o/o dans l'eau doivent être essayées.

II. — *Dans les vignes* : Le ramassage et l'écrasage des insectes peuvent aider à leur destruction, mais ces procédés sont souvent longs, incomplets, coûteux. Beaucoup de cultivateurs y ont recours néanmoins.

Sur les très jeunes vignes sans raisins et sur les autres jusqu'à la floraison :

a) pulvérisation de *bouillie cupro-arsenicale* obtenue en versant une bouillie de 1 à 2 kg. *d'arséniate de plomb* (diplombique de préférence) dans 100 litres de bouillie au sulfate de cuivre (bordelaise ou bourguignonne) ou de bouillie au verdet. (Essais nombreux, très efficaces notamment chez M. Roumieu, pharmacien à Besse : chez M. Bergon, à Cogolin).

b) M. Chaumery, à la Londe, a obtenu de bons résultats par la pulvérisation d'une solution *d'arsénite de cuivre* à 0 kg. 500 par 100 litres, ainsi qu'avec le *savon pyrèthre* à 10 o/o.

c) M. Borrély, à Brignoles, fait circuler dans ses vignes 40 dindons, animaux très voraces, non incommodés par cette ingestion de « Boudragues » si on a soin de mettre de loin en loin des baquets d'eau où les volatiles vont s'abreuver.

d) Ce propriétaire a eu également des résultats avantageux avec la dispersion d'insectes préalablement empoisonnés par une bouillie d'*arséniate*

de plomb. Les Boudragues, surtout les Ephippigères, étant très voraces, s'attaquent à leurs congénères morts et s'intoxiquent.

e) Le *son mélassé arseniqué* épandu par bandes, en bordure des vignes ou entre les lignes, ou en petits paquets au pied des souches, sur une feuille détachée par exemple, est aussi recommandée.

f) Le crésyl à 15 et 20 o/o ; le savon (5 kg.) avec pétrole (5 litres), ont donné quelque profit sur les jeunes parasites groupés.

g) Les poudrages abondants à la chaux-magnésie ont détruit quelques individus et éloigné le plus grand nombre des autres (essais de M. le général de Colbert, au Cannet-du-Luc).

III — *Dans les prairies, céréales, plantes sarclées, cultures maraîchères* : Les pulvérisations sont délicates, parfois même interdites : le son doit être préféré en même temps que les procédés mécaniques aideront à l'extermination des Boudragues.

IV. — *Sur les arbres fruitiers* : Pulvérisations d'arséniate de plomb aux époques tolérées, avant la chute des fleurs généralement. Se souvenir que les insectes qui ont ingéré des feuilles empoisonnées meurent lentement, ce qui fait croire parfois, mais à tort, à l'inefficacité du traitement.

Les colliers gluants (Tanglefoot ou Glufix) que nous avons fait appliquer ont été suffisamment protecteurs (M. Courchet, à la Garde-Freinet) à condition de mettre une couche assez large, assez épaisse et de la renouveler de temps à autre. Ce procédé est onéreux, car la glu vaut 12 à 14 fr. le kilo.

Pratique des traitements : L'action isolée est insuffisante. Les intéressés doivent se grouper en *Syndicats spéciaux de défense*; associations qui se procureront plus facilement les produits utiles, en surveilleront mieux l'emploi et pourront vulgariser leur efficacité. D'ailleurs, c'est aux Syndicats seulemens que l'Office Agricole accorde généralement des subventions de premier fonctionnement.

La brièveté de la présente note ne nous permet pas de rappeler la législation qui réglemente la vente, l'achat, les époques d'emploi et les manipulations des arsenicaux.

Les agriculteurs trouveront ces renseignements à la Direction des Services Agricoles.

J. Bernès

Juin 1924. Directeur des Services Agricoles

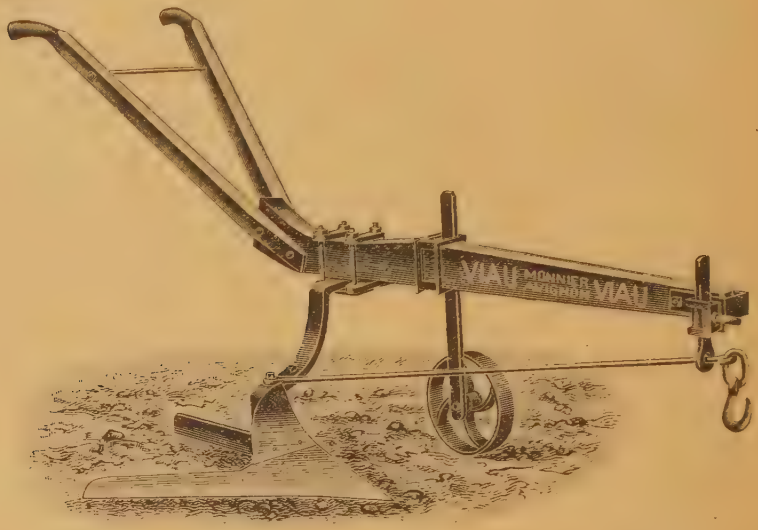
LA BINEUSE-RASEUSE VIAU

La Bineuse-raseuse Viau, à traction rationnelle brevetée S. G. D. G., est constituée par un corps de charrue très déporté sur la droite, à l'extrémité duquel est assujétie une lame bineuse de 0, 50 environ de longueur.

Ce corps de charrue coulisse sous l'age et peut être soit éloigné, soit rapproché de celui-ci suivant qu'on veut sarcler les herbes plus ou moins loin.

C'est ainsi que, grâce à ce dispositif, il est possible d'amener l'extrémité de la lame bineuse tout près des ceps, l'attelage restant assez éloigné pour ne causer aucun dégât aux vignes celles-ci étant en pleine végétation.

Une telle charrue, dont le soc est aussi éloigné de l'age travaillait dans de très mauvaises conditions, tant que l'effort de traction était appliqué en bout de l'age.



Dans la nouvelle Bineuse-raseuse brevetée S. G. D. G., on a remédié à cet inconvient en portant le point d'application de l'effort de traction le plus près possible du soc. Ce résultat a été obtenu en disposant une tringle de tirage fixée d'une part sur le corps même de la Bineuse, aussi près que possible du soc et passant librement, d'autre part dans un œil prévu à la partie inférieure d'un régulateur spécial.

Il est facile de comprendre que de cette façon la charrue, en travail, est parfaitement équilibrée puisque les deux efforts de traction et de réaction du sol se trouvent sensiblement appliqués en un même point.

Nous avons indiqué succinctement le principe essentiel de la nouvelle Bineuse-raseuse Viau. Faisons remarquer en outre, que la roue peut être fixée en un point quelconque de l'age grâce à un porte-roue coulissant tout le long de cet age, Le serrage d'une vis de pression permet d'immobiliser la roue au point convenant le mieux.

Cette Bineuse peut être transformée très facilement en chausseuse, par le seul changement dès soc et versoir bineurs par des soc et versoir chausseurs.

N.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole Municipale Lyonnaise d'Agriculture de Cibeins. — Le concours d'admission des élèves à l'Ecole Municipale Lyonnaise d'Agriculture de Cibeins, par Mizérieux (Ain), aura lieu le lundi 20 juillet prochain, à 7 heures 3/4, à la Martinière, 18, place de la Martinière.

Les demandes, adressées au Maire de Lyon, devront parvenir avant le 15 juillet, dernier délai.

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Hôtel de Ville de Lyon, 4e Bureau, et au Directeur de l'Ecole, à Mizérieux (Ain), qui tiennent à la disposition des intéressés des notices détaillées sur le fonctionnement de l'Ecole et le programme des études.

L'Ecole d'Agriculture de Beaulieu. — Les examens d'admission à l'Ecole d'Agriculture de Beaulieu, près Auch, Gers, auront lieu à la Mairie d'Auch, le samedi 18 juillet prochain, à 8 heures.

Les candidats doivent se faire inscrire à la Direction de l'Ecole avant le 15 juillet, dernier délai.

Le détail des pièces à produire ainsi qu'une notice détaillée sur l'Etablissement seront fournis gratuitement sur demande.

Concours exposition d'appareils viticoles. — Le Comité d'Agriculture de l'Arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or, informe MM. les Constructeurs et Viticulteurs qu'il organise pour le samedi 27 juin, un Concours-Exposition d'appareils de tous ordres pour la culture et l'entretien du vignoble.

Pour les adhésions et les renseignements, prière de s'adresser à M. Bichet, secrétaire général du Comité, n° 21, rue Maufoux, à Beaune (Côte-d'Or).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Cette huitaine encore, en dehors de quelques opérations isolées traitées à des taux qui ne peuvent faire cours, les prix payés pour les affaires de gros à gros sont restés les mêmes que ceux précédemment pratiqués. Des vins rouges du Midi 7° ont vu les prix de 64 à 66 fr. ; ceux de 8° ont été payés de 68 à 70 fr. ; ceux de 9° de 72 à 74 fr. ; ceux de 10° de 77 à 80 fr. Des Algérie faisant 10°5 furent offerts de 84 à 86 fr. ; des 11° de 86 à 90 fr. ; des 12° de 95 à 100 fr. Du côté des vins blancs, ceux en provenance du Centre 8° ont été payés 80 fr., venant de la Gironde de 90 à 95 fr. pour des 9° ; d'Algérie de 85 à 105 fr. suivant degrés et qualités. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Il n'y a pas, ou très peu, de vins d'Espagne proposés à la vente sur place ; il n'est pas du tout question des vins de Portugal. Voici la note du *Marché aux Vins :*

La situation générale ne permet pas de gros courants d'affaires, les transactions continuent à ne porter que sur des quantités modestes. Les cours sont maintenus aisément par des nouvelles de hausse au vignoble.

En ville, on voit affichés des prix assez divers pour la vente au détail : 1 fr. 10 le litre dans certaines épiceries des quartiers populeux, de 1 fr. 15 à 1 fr. 25 pour des vins rouges de 8°, de 1 fr. 25 à 1 fr. 50 pour ceux de 9°. Malgré la fermeté survenue à la propriété, la mercuriale de la Chambre syndicale n'a pas subi d'augmentation depuis le 15 mai ; les vins de 8 à 9° dont la consommation est la plus courante et sur les prix desquels il faut tabler, sont restés fixés pour la vente en demi gros, c'est-à-dire aux détaillants, de 235 à 255 fr. la pièce, soit de 104 à 112,50 l'hectolitre. Ce sont ces prix, déposés à la Préfecture de la Seine, qui sont admis par la Commission départementale du taux de la vie à Paris.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 8 juin	Cours du 15 juin
7 à 8°	63	»	»
8 à 9°	à	43	45
9 à 10°	87	à	à
10 à 11°	»	55	56
11 à »	»	»	»
Costières	92 à 104	5,50 à 6 fr. le d.	6 fr. le degré
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 9 juin	Cours du 16 juin
7 à 8°	63 à 70	8°.— 43 à 46	8°.— 45 à 48
8 à 9°	70 à 79	9°.— 46 à 50	9°.— 48 à 52
9 à 10°	79 à 87	10°.— 49 à 53	10°.— 50 à 54
10° et au-dessus		11°.— 54 à 57	11°.— 55 à 58
Rosé	8,50 le d.	12°.— 57 à 60	12°.— »
Blanc		»	»

Rosé: 5,25 à 6 fr. ; blanc : 6,25 à 7 francs.

La cave coopérative de Lunel (Hérault), a vendu le 6 juin, un lot de son vin rouge 9°2 au prix de 52 fr.

La coopérative de distillerie d'Azillanet (Hérault), a vendu le 10 juin, 100 hectos d'alcool de marc, basé 52 degrés, à raison de 238 fr., tous frais en sus.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 10 juin 1925 :

Vins : Rouge courant, 8 à 12 degrés, 43 à 60 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5.50 à 6 fr. ; blanc, 6.25 à 7 fr., Algérie-Tunisie rouge, 11 à 12°. 1er et 2e choix 6.75 à 7 fr.; Espagne rouge pas d'affaires ; blanc. 68 à 69 fr.; Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires. Droits de douane et autres frais en sus.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 5 juin	Cours du 12 juin
7 à 8°	»	8°.— 43 à 45	8°.— 45 à 48
8 à 9°	72	9°.— 47 à 50	9°.— 49 à 51
9 à 10°	à	10°.— 50 à 52	10°.— 51 à 54
10 à 12°	94	11°.— » à »	11°.— 55 à 60
Vins rosés	8 à 8 fr. 50 le d.	5,50 à 6 fr. le d.	5,75 à 6 fr. le d.
Vins blancs	8,75 à 9 fr. le d.	»	6,50 à 7 fr. le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 13 juin :

Vins rouges, de 8 degrés, 46 à 48 ; 9 degrés, de 49 à 51 francs ; 10 degrés, de 51 à 53 francs ; de 11 degrés, de 55 à 58 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 75 le degré.

Bourrets et picpoul, 6 fr. 50 le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 14 juin.

— Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 55 à 59 fr.; de 11 à 12 degrés, de 59 à 64 fr.; de 12 à 13 degrés, de 64 à 68 fr.

La cave coopérative d'Olonzac (Hérault), a vendu, du 4 au 6 juin, 1.350 hectolitres de vin rouge, 11°8, au prix de 62 fr. l'hectolitre nu, pris en cave.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 4 juin	Cours du 11 juin
	—	—	—
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	72 à 79	8 à 9°.— 45 à 50	8 à 9°.— 47 à 50
9 à 10°	79 à 85	9 à 10°.— 50 à 54	9 à 10°.— 50 à 54
10 à 11°	85 à 92	10 à 11°.— 54 à 58	10 à 11°.— 54 à 58
11 et au-dessus	92 à 102	11 à 12°.— 58 à 63	11 à 12°.— 58 à 63

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 6 au 13 juin 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 47 à 63 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 50 à 68 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 55 à 68 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 6 juin	Cours du 13 juin
	—	—	—
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	72 à 77	44 à 47	45 à 49
9 à 10°	77 à 82	47 à 51	49 à 51
10 à 11°	82 à 92	51 à 56	51 à 56
11 à 12°	92 à 103	56 à 60	56 à 60
12 à 13°	»	60 à 64	60 à 65

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 10 juin. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 43 à 47 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 47 à 52 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 52 à 55 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré, suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 70 à 80 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

— La cave coopérative de Graveson (Bouches-du-Rhône), a vendu le 5 juin, un lot de son vin rouge 8°5, au prix de 50 fr. A ce même prix une autre offre a été refusée.

VAUCLUSE. — **Valréas.** Marché du 10 juin.— Vins rouges, 5,25 à 5.50 ; vins blancs, « à » fr. le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

TARN. — **Albi.** — Les affaires sont calmes. Des vins blancs ont été traités aux environs de 105 fr. l'hecto entre 12 et 13 degrés et autour de 90 fr. pour les 11 degrés. On a signalé quelques achats de vins de première qualité, de 10 à 12 degrés, entre 5 fr. et 5 fr. 50 le degré pour enlèvement immédiat.

LOT-ET-GARONNE. — **Agen.** — Les acheteurs se montrent assez réservés, n'ayant à faire face qu'à des demandes restreintes et disposant d'un stock

relativement important. Les affaires se traitent aux environs de 53 à 57 fr. l'hecto sur gare départ pour les vins de 8 à 9 degrés.

Loiret. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 140 à 185 fr. Vin blanc de Sologne récolte 1924, la pièce nue, de 135 à 150 fr.; de Blois, 120 à 135 fr.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 6 juin 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,25 à 6 fr. le degré.

Toutes les qualités réunies, le degré, 4 fr. à 5 fr.

Distillerie (à la propriété), 3 fr. 75 le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le degré.

De raisins blancs, 4 fr. 75 à 5 fr. 50 le degré.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 430 à 435 fr. ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, 600 fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 250 à »»» fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Quarante (Hérault) vient de vendre le solde de sa production d'alcool de marc au prix de 400 fr. l'hectolitre, base 86 degré, net de tous frais.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 400 à 405 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, pas d'affaires; trois-six de marc, 86 degrés, 390 à 400 francs ; eau-de-vie de marc 52°, 240 fr. l'hecto.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 4,75 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 4,55 le degré ; eau-de-vie de marc 52°, 4 fr. 20 le degré ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 6,75 le degré.

La Coopérative de Canet-d'Aude a vendu un lot de sa production de trois-six vin, au prix de 430 fr. l'hectolitre, nu, pris en distillerie, base 86 degrés (500 fr. les 100 degrés).

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 420 à 430 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 250 fr.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Tartres

Montpellier. — Crême de tartre, 470 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,75 à 2 fr., 05 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

Céréales

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 16 juin 1925.

	juin	juillet	4 derniers
	—	—	—
Blé.....	132, 130	125-124,50	118 118,25
Seigle	110 N.	105 N.	100 N.
Avoine noire.	106,50, 106	102	88-88,50
Avoine.....	102,50 N.	100 N.	88 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2	1.79 1/8	102.89	137.19	— 1.15
Maïs disp	1.25 »/»	82.72	103.40	— 1.14

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 197 1/8 c. (150 fr. 98 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 163 1/8 cents (124 fr. 94).

Alger. — Blé tendre colon (sans affaires, nominal, marchandise manque). Blé dur colon supérieur, 170 à 172 fr. les 100 kilos. Orge colon nouvelle 89 à 90 fr. Avoine Algérie, nouvelle (cours nominal), 84 à 92 fr. les 100 kilos.

Bestiaux

Paris - *La Villette.* — Cours approximatifs constatés par kilo poids vif :

	1re qualité	2e qualité	3e qualité	Extra
Bœuf	5 10	4 31	3 30	5 62
Vaches	5 10	4 31	3 25	6 08
Taureaux	4 20	3 81	3 30	4 59
Veaux	6 60	5 50	4 84	7 20
Moutons	6 60	5 15	4 05	7 38
Porcs	6 10	5 90	5 30	6 20

Pailles et fourrages

Bourgoin (Isère). — Foin vieux 12 à 15 fr. ; paille de blé 10 à 14 fr. ; de seigle 14 à 18 fr.

Marseille. — Fourrages. — Aux 100 kilos départ disponible par wagon de 5.000 kilos. Valeur 20/30 jours. Foin de Crau 36 ; dito similaire Crau 34 ; dito de région 32 ; dito Champsaur 26 ; dito de l'Isère 24 ; dito du Doubs 23 ; paille de blé rouleau 24 ; dito batteuses 19.

Narbonne. — Luzerne première coupe de 28 à 30 fr. ; 2e coupe 33 à 34 fr. ; foin 23 à 24 fr. ; esporcette 26 à 28 fr. les 100 kilos pour marchandise pressée à faible densité, sur wagon départ.

Parthenay. (Deux-Sèvres). — Foin 100 à 105 fr. les 520 kilos ; luzerne 110 à 115 fr. ; sainfoin 110 à 115 fr. ; paille de blé 80 à 85 fr. ; de seigle 85 à 90 fr. ; d'avoine 60 à 65 fr. Cours sans changement pour les pailles. Pour les foins nouveaux, les prix ne sont pas encore fixés.

Divers

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 122 à 125 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 216 à 221 fr. ; superphosphate minéral, 14 : 20,50 ; sulfate de cuivre neige, 218 à 223 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 79 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 64 fr. ; Canons, 69 fr. ; Coulés en Candi, 68 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 220 fr. ; entrepôt, 215 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 7 au Samedi 13 juin 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche	»	»	24	13	»	1
Lundi	30	»	18	9	»	»
Mardi	28	13	22	11	»	»
Mercredi	30	14	20	»	»	»
Jeudi	29	18	20	11	»	4
Vendredi	31	15	16	12	»	14
Samedi	30	15	19	10	»	0.2
Total	1052	449	1317	586	142.4	160.1
Rochefort						
Dimanche	»	»	24	14	»	»
Lundi	»	»	19	9	»	13
Mardi	»	»	22	10	»	»
Mercredi	»	»	20	10	»	0.1
Jeudi	»	»	18	12	»	6.0
Vendredi	»	»	»	14	»	9.0
Samedi	»	»	18	10	»	1.0
Total	17	»	1.369	698	»	164.9
Clermont-Ferrand						
Dimanche	29	»	28	»	»	»
Lundi	25	15	22	6	»	»
Mardi	»	14	22	5	»	»
Mercredi	26	12	24	7	»	»
Jeudi	25	11	22	9	»	»
Vendredi	29	»	19	10	»	2
Samedi	29	14	17	10	»	7
Total	1315	417	1540	509	114.9	70.0
Bordeaux						
Dimanche	»	16	29	»	3	«
Lundi	»	15	23	6	»	«
Mardi	29	15	24	10	»	«
Mercredi	»	14	24	9	14	»
Jeudi	28	13	22	12	»	0.2
Vendredi	34	13	16	»	»	»
Samedi	33	16	19	11	»	2.3
Total	1128	508	1550	700	297.4	158.3
Toulouse						
Dimanche	»	14	32	16	»	»
Lundi	»	12	22	10	«	0.4
Mardi	»	15	26	10	»	»
Mercredi	»	16	24	10	»	»
Jeudi	26	13	25	13	»	7
Vendredi	29	16	19	12	»	5
Samedi	33	18	18	11	»	32
Total	1113	611	1775	816	244 8	230.4
Perpignan						
Dimanche	»	17	27	17	0.2	»
Lundi	»	15	29	16	»	»
Mardi	»	17	31	15	»	»
Mercredi	31	22	29	15	«	»
Jeudi	34	19	26	13	»	10
Vendredi	34	20	19	14	»	2
Samedi	31	18	22	13	»	»
Total	1275	758	1859	984	129.2	71.2

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	21.	7.5	»	»
Lundi	»	»	22.2	7.8	»	»
Mardi	»	»	21.2	10.9	»	»
Mercredi	»	»	19.8	11.8	»	»
Jeudi	»	»	21.4	8.8	»	1.9
Vendredi	»	»	13	9.5	»	2.4
Samedi	»	»	13.5	3	»	1.8
Total	»	»	1271.4	518.5	»	159.
Besançon						
Dimanche	»	»	26	14	»	»
Lundi	»	12	20	8	»	»
Mardi	»	13	22	7	»	»
Mercredi	»	13	24	10	»	»
Jeudi	»	11	21	12	»	2
Vendredi	»	14	20	10	»	8
Samedi	»	15	»	13	«	»
Total	346	498	1186	658	185 1	169.
Lyon						
Dimanche	30	15	26	14	»	»
Lundi	»	15	25	8	»	»
Mardi	28	17	22	7	»	»
Mercredi	27	12	26	9	»	»
Jeudi	28	11	23	11	»	0
Vendredi	30	15	22	11	»	4.0
Samedi	32	15	17	12	»	23
Total	1480	553	1609	688	151.2	153.
Marseille						
Dimanche	»	19	28	10	«	»
Lundi	»	15	28	17	«	»
Mardi	»	15	26	10	»	»
Mercredi	28	16	30	13	»	»
Jeudi	»	16	28	15	»	11
Vendredi	31	17	24	14	»	»
Samedi	30	16	23	15	»	»
Total	1078	690	1794	795	78.8	69.1
Montpellier						
Dimanche	26.9	15.0	28.4	11.5	»	»
Lundi	27.6	13.7	28.6	11.1	»	»
Mardi	28.2	14.0	31.0	11 0	»	»
Mercredi	30.0	17.8	26 2	14.1	»	4.9
Jeudi	32.6	17.9	23.2	14 5	»	»
Vendredi	27.0	17.3	22.0	13.1	»	»
Samedi	29.6	19.7	25.0	14.2	»	»
Total	1667.7	830.1	1815.9	876.7	135.5	105.
Alger						
Dimanche	»	»	25	19	»	»
Lundi	»	»	25	19	»	»
Mardi	22	18	24	18	»	»
Mercredi	»	18	26	20	»	»
Jeudi	»	18	29	19	»	»
Vendredi	»	19	29	23	»	»
Samedi	24	19	30	20	»	»
Total	921	662	1883	1354	102	87

Observations — **Printemps**